BIBLIOTECA MARCEL·LÍ DOMINGO
Recull de premsa local i comarcal

EMPRESAS ■ SE COMERCIALIZARÁ BAJO CUATRO VARIEDADES: ROMERO, NARANJO, ALTA MONTAÑA Y BOSQUE

Mel Muria busca internacionalizarse con el lanzamiento de una miel de lujo

La compañía familiar del Perelló dedicará 100.000 kilos de su producción de más polen a la nueva gama 'gourmet'

El chef Fran López preparó ayer diversas recetas con miel en el restaurante Villa Retiro de Xerta. FOTO: JOAN REVILLAS

REDACCIÓN - AGENCIAS

La empresa apícola del Perelló (Baix Ebre) Mel Muria quiere hacerse un lugar en el mercado internacional ofreciendo la mejor selección de las variedades de miel que envasará con la marca Artmuria.

La nueva gama de miel *gourmet* se presentó ayer a nivel nacional en el restaurante Villa Retiro de Xerta (de una estrella Michelin), con el presidente de la compañía, Rafael Muria, que explicó que el objetivo es aportar valor añadido a la gastronomía y el chef Fran López, que preparó diversas recetas con esta miel como principal ingrediente.

Las cuatro variedades iniciales de ArtMuria son: el romero, el naranjo, la alta montaña y la miel de bosque, y buscan posicionarse en mercado europeos, por proximidad, pero también en los países del Golfo Pérsico donde la miel es un producto muy apreciado, así como en Estados Unidos por su volumen de mercado.

Bajo una base de color negro y la marca impresa en blanco 'ArtMuria ha diseñado unos envases de lujo preparados para un cliente «sibarita» que opte por los productos gourmet . Si bien se hace extraño hablar de «miel de lujo», como reconoció el asesor de la empresa Oscar Moro, el cliente potencial se sitúa esencialmente en el mercado internacional y no debe tener necesariamente una gran fortuna. «Sólo hay que aprecie el producto bueno», añadió.

Para sacar adelante esta «miel de lujo», la empresa seleccionará unos 100.000 kilos, aquellos con más polen, que corresponden a un tercio de la producción total, y que se venderán en envases de diferente tamaño y que el precio oscila instalará entre los 30 y 60 euros.

El lanzamiento de la nueva gama de miel se hará en el marco de la Feria Sial de París, que se celebrará del 19 al 23 de octubre. «Tras el éxito conseguido por todos nuestros productos desde hace seis generaciones y después de dos siglos de dedicación absoluta al mundo de la apicultura, nuestra familia ha querido dar un paso más creando una marca de alta gama con proyección internacional», explicó Rafael Muria.

La compañía, que actualmente emplea a 12 trabajadores, alcanzó una cifra de negocios de un millón de euros en 2013, y prevé cerrar el presente ejercicio con un aumento de los beneficios del 10%.

La firma busca posicionarse en Europa, Estados Unidos y países del Golfo Pérsico

La presentación de ArtMuria contó también con la presencia del presidente de la Cambra de Comerç de Tortosa, José Luis Mora y de la directora dels Serveis Territorials de Governació, Rosa Peig, en representación del Govern.

EL APUNTE

Un amplio abanico de productos

■ La compañía no sólo comercializa miel. En su catálogo hay más de cuarenta referencias, diversas de ellas resultado de su aplicación en caramelos, cremas, jabones, cosméticos o productos naturales segregados directamente por las abejas y con propiedades beneficiosas para la salud como el polen, la jalea real y el própolis.

Para dar a conocer sus propiedades, la compañía dispone en sus instalaciones de El Perelló de un centro de interpretación del mundo apícola con audiovisuales y exposiciones temporales incluidas.

Font: biblioteca.tortosa.cat